

**PERENCANAAN *HOME INDUSTRY*
PUDING HISAP “MISS PUDIN”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI
150 BOTOL (@250 mL) PER HARI**

TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN



OLEH :

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| AYRHINE NOVENTIA YUSUP | 6103014060 |
| SELINA PINGKI PERTIWI | 6103014112 |
| LAURENSIA FLORENCE | 6103014131 |

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018**

**PERENCANAAN *HOME INDUSTRY*
PUDING HISAP “MISS PUDIN”
DENGAN KAPASITAS PRODUKSI
150 BOTOL (@250 mL) PER HARI**

TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| AYRHINE NOVENTIA YUSUP | 6103014060 |
| SELINA PINGKI PERTIWI | 6103014112 |
| LAURENSIA FLORENCE | 6103014131 |

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Ayrhine Noventia Yusup, Selina Pingki Pertiwi, Laurensia Florence.
NRP : 6103014060, 6103014112, 6103014131

Menyetujui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Perencanaan *Home Industry* Puding Hisap "MISS PUDIN" dengan Kapasitas 150 Botol (@250mL) Per Hari

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 8 Juni 2018

Yang menyatakan,



Ayrhine Noventia Yusup

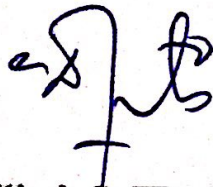
Selina Pingki Pertiwi

Laurensia Florence

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan Judul “**Perencanaan Home Industry Puding Hisap “MISS PUDIN” dengan Kapasitas Produksi 150 Botol (@250mL) Per Hari**” yang diajukan oleh Ayrhine Noventia Yusup (6103014060), Selina Pingki Pertiwi (6103014112), Laurensia Florence (61030140131) telah diujikan pada tanggal 11 Mei 2018 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

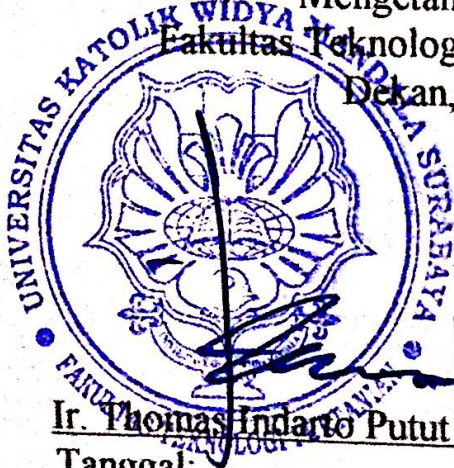
Ketua Penguji,



M. Indah Epriliati, S. TP., M. Si., Ph.D.

Tanggal: 25 - 6 - 2018

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,

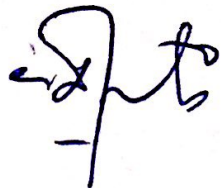


Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM
Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan Judul "**Perencanaan Home Industry Puding Hisap "MISS PUDIN" dengan Kapasitas Produksi 150 Botol (@250mL) Per Hari**" yang diajukan oleh Ayrhine Noventia Yusup (6103014060), Selina Pingki Pertiwi (6103014112), Laurensia Florence (6103014131) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



M. Indah Epriliati, S. TP., M. Si., Ph.D.
Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

PERENCANAAN HOME INDUSTRY PUDING HISAP "MISS PUDIN" DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 150 BOTOL (@250mL) PER HARI

Adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis akan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan dan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2 dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (c) tahun 2010).

Surabaya, 8 Juni 2018



Ayrrhine Noventia Yusup

Selina Pingki Pertiwi

Laurensia Florence

Ayrhine Noventia Yusup (6103014060), Selina Pingki Pertiwi (6103014112), Laurensia Florence (6103014131). **“Perencanaan *Home Industry* Puding Hisap “MISS PUDIN” dengan Kapasitas 150 Botol (@250mL) Per Hari”**.

Di bawah bimbingan: M. Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.

ABSTRAK

Hidangan penutup atau *dessert* merupakan sajian ringan yang umumnya memiliki rasa manis dan disajikan pada saat kegiatan makan berakhir. Salah satu jenis *dessert* adalah puding. Secara umum, puding hanya bisa dikonsumsi dengan cara dimakan menggunakan sendok dan tidak bisa dikonsumsi saat berpergian sehingga tidak praktis. Oleh karena itu, perlunya inovasi pangan, salah satunya adalah puding hisap. *Home Industry* puding hisap memiliki potensi yang cukup baik karena unik dan jumlah produk sejenis masih sangat sedikit. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan puding hisap ini adalah susu kental manis, gula pasir, bubuk jeli dan air. Bahan tambahan yang digunakan adalah flavor bubuk rasa coklat, taro, *peppermint* dan *green tea*. Kemasan yang digunakan berupa botol PET 250 mL. Harga puding hisap “MISS PUDIN” per botol sebesar Rp 12.000,00. *Home Industry* puding hisap “MISS PUDIN” direncanakan didirikan di Jalan Dukuh Kupang Timur XII No. 17 Surabaya. Model tata letak proses produksi menggunakan model tata letak *product layout* serta dirancang dengan kapasitas produksi 150 botol per hari yang dikerjakan selama 8 hari per bulan dengan 8 jam kerja per hari. Bentuk badan usaha dari “MISS PUDIN” adalah badan usaha perorangan dengan struktur organisasi lini dan jumlah karyawan sebanyak 3 orang. Utilitas yang digunakan meliputi air, listrik, dan gas LPG. *Home industry* ini memiliki laju pengembalian modal setelah pajak (ROR) sebesar 172,97 % yang lebih besar daripada MARR (Minimal Attractive Rate of Return) sebesar 12,83%. Waktu pengembalian modal setelah pajak adalah 7 bulan. Titik impas yang diperoleh adalah 41,07%. Berdasarkan faktor teknis dan ekonomis, *home industry* puding hisap “MISS PUDIN” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan.

Kata kunci: “Miss Pudin”, puding hisap, *home industry*

Ayrhine Noventia Yusup (6103014060), Selina Pingki Pertiwi (6103014112), Laurensia Florence (6103014131). **“Home Industry Planning of Slurpy Pudding “MISS PUDIN” with 150 Bottles/Day (@250mL) Production Capacity”.**

Advisory: M. Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D.

ABSTRACT

Dessert is a mild dish that generally has a sweet taste and is served at the end of the meal. One type of dessert is the pudding. In general, pudding can only be consumed by using a spoon and can not be consumed while traveling so it is not practical. Therefore, food innovation is needed, one of which is slurpy pudding. Home Industry slurpy pudding has a pretty good potential because the unique and the number of similar products is still very little. The main material of “MISS PUDIN” slurpy pudding are sweetened condensed milk, sugar, jelly powder and water. The additive materials are chocolate flavor, taro flavor, peppermint flavor and green tea flavor. The slurpy pudding will be packed in a 250 mL PET bottle. The price for every bottle of ”MISS PUDIN” slurpy pudding is IDR 12.000,00. It is being planned founded on Dukuh Kupang Timur XII street number 17 Surabaya. The production process model uses a product layout and designed with a production capacity of 150 bottles/day in 8 days of work per month worked for 8 hours per day. The business type will be private and the organizational structure that will be used is line with 3 workers. Utility used on slurpy pudding processing are water, electricity, and LPG. This home industry has a Rate of Return (ROR) of 172,97 % after tax which is greater than the MARR (Minimal Attractive Rate of Return) value of 12,83%. The Pay Out Time (POT) after tax is 7 months. The Break Even Point (BEP) of this home industry is 41,07%. Based on the technical and economic factors, along with sales realization results, slurpy pudding “MISS PUDIN” is worthy to be built and operated.

Kata kunci: “Miss Pudin”, slurpy pudding, home industry

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan *Home Industry* Puding Hisap “MISS PUDIN” dengan Kapasitas 150 Botol (@250mL) per Hari”**. Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu M. Indah Epriliati, S.TP., M.Si., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Orang tua, keluarga, dan teman-teman penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.
3. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan makalah ini.

Penulis telah berusaha menyelesaikan makalah ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Akhir kata, semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Mei 2018

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| ABSTRAK | i |
| <i>ABSTRACT</i> | ii |
| KATA PENGANTAR..... | iii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| BAB I. PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Tujuan | 3 |
| BAB II. BAHAN DAN PROSES | 4 |
| 2.1. Bahan Baku dan Bahan Tambahan | 4 |
| 2.1.1. Bahan Baku..... | 4 |
| 2.1.1.1. Agar-agar Bubuk | 4 |
| 2.1.1.2. Susu Kental Manis..... | 5 |
| 2.1.1.3. Gula Pasir | 5 |
| 2.1.1.4. Air | 6 |
| 2.1.2. Bahan Tambahan..... | 6 |
| 2.2. Proses Produksi..... | 7 |
| 2.2.1. Persiapan Bahan..... | 7 |
| 2.2.2. Pembuatan “MISS PUDIN” | 7 |
| 2.2.3. Pencetakan | 7 |
| 2.2.4. Pendinginan | 7 |
| BAB III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI..... | 8 |
| 3.1. Neraca Massa..... | 8 |
| 3.1.1. Tahap Pembuatan Puding Rasa <i>Plain</i> | 8 |
| 3.1.1.1. Tahap Penimbangan dan Pelarutan..... | 8 |
| 3.1.1.2. Tahap Pemanasan | 9 |
| 3.1.1.3. Tahap Pendinginan I..... | 9 |
| 3.1.1.4. Tahap Penuangan ke Botol | 9 |
| 3.1.1.5. Tahap Pendinginan II..... | 9 |

| | |
|--|--------|
| 3.1.2. Tahap Pembuatan Puding Rasa Taro..... | 9 |
| 3.1.2.1. Tahap Penimbangan dan Pelarutan..... | 9 |
| 3.1.2.2. Tahap Pemanasan..... | 10 |
| 3.1.2.3. Tahap Pendinginan I..... | 10 |
| 3.1.2.4. Tahap Penuangan ke Botol | 10 |
| 3.1.2.5. Tahap Pendinginan II..... | 10 |
| 3.1.3. Tahap Pembuatan Puding Rasa <i>Green Tea</i> | 10 |
| 3.1.3.1. Tahap Penimbangan dan Pelarutan..... | 10 |
| 3.1.3.2. Tahap Pemanasan..... | 11 |
| 3.1.3.3. Tahap Pendinginan I..... | 11 |
| 3.1.3.4. Tahap Penuangan ke Botol | 11 |
| 3.1.3.5. Tahap Pendinginan II..... | 11 |
| 3.1.4. Tahap Pembuatan Puding Rasa <i>Peppermint</i> | 11 |
| 3.1.4.1. Tahap Penimbangan dan Pelarutan..... | 11 |
| 3.1.4.2. Tahap Pemanasan..... | 12 |
| 3.1.4.3. Tahap Pendinginan I..... | 12 |
| 3.1.4.4. Tahap Penuangan ke Botol | 12 |
| 3.1.4.5. Tahap Pendinginan II..... | 12 |
| 3.1.5. Tahap Pembuatan Puding Rasa Coklat..... | 12 |
| 3.1.5.1. Tahap Penimbangan dan Pelarutan..... | 12 |
| 3.1.5.2. Tahap Pemanasan..... | 13 |
| 3.1.5.3. Tahap Pendinginan I..... | 13 |
| 3.1.5.4. Tahap Penuangan ke Botol | 13 |
| 3.1.5.5. Tahap Pendinginan II..... | 13 |
| 3.2. Neraca Energi | 13 |
| 3.2.1. Pelarutan dan Pemanasan Puding Rasa <i>Plain</i> | 13 |
| 3.2.2. Pendinginan Puding Rasa <i>Plain</i> | 14 |
| 3.2.3. Pelarutan dan Pemanasan Puding Rasa Taro | 14 |
| 3.2.4. Pendinginan Puding Rasa Taro | 14 |
| 3.2.5. Pelarutan dan Pemanasan Puding Rasa <i>Green Tea</i> | 14 |
| 3.2.6. Pendinginan Puding Rasa <i>Green Tea</i> | 15 |
| 3.2.7. Pelarutan dan Pemanasan Puding Rasa <i>Peppermint</i> | 15 |
| 3.2.8. Pendinginan Puding Rasa <i>Peppermint</i> | 15 |
| 3.2.9. Pelarutan dan Pemanasan Puding Rasa Coklat | 15 |
| 3.2.10. Pendinginan Puding Rasa Coklat | 15 |
| BAB IV. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN | 16 |
| 4.1. Mesin..... | 16 |
| 4.1.1. <i>Showcase</i> | 16 |
| 4.1.2. UV (Ultraviolet) <i>Sterilization Cabinet</i> | 17 |
| 4.2. Peralatan..... | 18 |
| 4.2.1. Timbangan Digital | 18 |

| | |
|--|--------|
| 4.2.2. Kompor Gas..... | 19 |
| 4.2.3. Tabung LPG dan Regulator | 20 |
| 4.2.4. <i>Water Jug</i> | 20 |
| 4.2.5. Piring Plastik | 21 |
| 4.2.6. Lap | 21 |
| 4.2.7. Panci..... | 22 |
| 4.2.8. Jampel | 22 |
| 4.2.9. <i>Cooler Box</i> | 23 |
| 4.2.10. Sendok..... | 23 |
| 4.2.11. Sendok Sup | 24 |
| 4.2.12. Pompa Galon Manual | 24 |
| 4.2.13. Galon Air Mineral | 25 |
| 4.2.14. Corong Plastik..... | 25 |
| BAB V. UTILITAS..... | 26 |
| 5.1. Air | 26 |
| 5.1.1. Sanitasi Mesin dan Peralatan | 26 |
| 5.1.2. Sanitasi Pekerja..... | 27 |
| 5.1.3. Sanitasi Ruang | 28 |
| 5.2. Listrik..... | 28 |
| 5.2.1. Proses Produksi..... | 29 |
| 5.2.2. Penerangan..... | 30 |
| 5.2.3. AC..... | 30 |
| 5.3. Bahan Bakar | 31 |
| BAB VI. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN | 32 |
| 6.1. Bentuk Perusahaan..... | 32 |
| 6.2. Visi dan Misi Perusahaan | 32 |
| 6.3. Tujuan Perusahaan | 33 |
| 6.4. Struktur Organisasi | 33 |
| 6.5. Ketenagakerjaan..... | 34 |
| 6.5.1. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Tenaga Kerja..... | 34 |
| 6.5.2. Waktu Kerja Karyawan | 34 |
| 6.5.3. Kesejahteraan Karyawan | 36 |
| 6.6. Lokasi Usaha | 36 |
| 6.7. Tata Letak Usaha | 38 |
| 6.8. Penjualan dan Pemasaran | 40 |
| BAB VII. ANALISA EKONOMI..... | 41 |
| 7.1. Tinjauan Umum Analisa Ekonomi..... | 41 |
| 7.2. Perhitungan Biaya Mesin dan Peralatan | 44 |
| 7.3. Perhitungan Biaya Bahan Habis Pakai | 45 |

| | |
|--|--------|
| 7.4. Perhitungan Analisa Ekonomi | 46 |
| 7.4.1. Perhitungan Modal Industri Total (TCI)..... | 46 |
| 7.4.2. Penentuan Biaya Produksi Total | 47 |
| 7.4.3. Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)..... | 48 |
| 7.4.4. Penentuan <i>Rate of Return</i> (ROR) dan <i>Pay Out Time</i> (POT) Hasil Penjualan Produk/Tahun | 48 |
| 7.4.5. Perhitungan Titik Impas/ <i>Break Even Point</i> (BEP) | 50 |
| 7.5. Analisa Sensitivitas | 51 |
| 7.5.1. Bunga | 51 |
| 7.5.2. Investasi Awal..... | 51 |
| 7.5.3. Pendapatan Tahunan..... | 51 |
| BAB VIII. PEMBAHASAN | 53 |
| 8.1. Faktor Teknis..... | 53 |
| 8.1.1. Lokasi Unit Usaha..... | 53 |
| 8.1.2. Tata Letak Usaha..... | 54 |
| 8.1.3. Mesin dan Peralatan | 54 |
| 8.1.4. Proses Produksi..... | 55 |
| 8.1.5. Tenaga Kerja..... | 56 |
| 8.2. Faktor Ekonomis..... | 56 |
| 8.2.1. Laju Pengembalian Modal/ <i>Rate of Return</i> (ROR)..... | 57 |
| 8.2.2. Waktu Pengembalian Modal (POT) | 57 |
| 8.2.3. Titik Impas (BEP) | 58 |
| 8.3. Realisasi, Kendala, dan Evaluasi Penjualan “MISS PUDIN” | 58 |
| BAB IX. KESIMPULAN | 60 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 61 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.2. Standar Mutu Air Minum dalam Kemasan Berdasarkan SNI 01-3553-2006 | 6 |
| Tabel 3.1. Komposisi Bahan Penyusun Puding Hisap “MISS PUDIN” | 8 |
| Tabel 5.1. Total Kebutuhan Air PDAM untuk Sanitasi | 26 |
| Tabel 5.2. Kebutuhan Air untuk Sanitasi Mesin dan Peralatan | 27 |
| Tabel 5.3. Kebutuhan Air untuk Sanitasi Pekerja..... | 28 |
| Tabel 5.4. Kebutuhan Air untuk Sanitasi Ruangan..... | 28 |
| Tabel 5.5. Total Kebutuhan Listrik | 29 |
| Tabel 5.6. Total Kebutuhan Listrik untuk Proses | 29 |
| Tabel 5.7. Kebutuhan Listrik untuk Penerangan | 30 |
| Tabel 5.8. Kebutuhan Listrik untuk AC..... | 31 |
| Tabel 6.1. Pembagian Waktu Kerja Karyawan pada Proses Produksi..... | 35 |
| Tabel 7.1. Perhitungan Harga Mesin dan Peralatan..... | 44 |
| Tabel 7.2. Perhitungan Biaya Bahan Baku | 45 |
| Tabel 7.3. Perhitungan Biaya Bahan Pembantu | 45 |
| Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Pengemasan | 46 |
| Tabel 7.5. Perhitungan Biaya Utilitas | 46 |
| Tabel B.1.1. Komposisi Puding Rasa <i>Plain</i> | 75 |
| Tabel B.1.2. Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun Puding . | 75 |
| Tabel B.1.3. Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun Puding..... | 75 |
| Tabel B.1.4. Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun Puding | 76 |
| Tabel B.1.5. Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun Puding | 76 |
| Tabel B.1.6. Perhitungan Air dari Bahan Penyusun Puding | 76 |
| Tabel B.2.1. Komposisi Puding Rasa Taro | 79 |
| Tabel B.2.2. Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun Puding . | 79 |

| | | |
|--------------|---|-----|
| Tabel B.2.3. | Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun Puding..... | 79 |
| Tabel B.2.4. | Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun Puding | 80 |
| Tabel B.2.5. | Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun Puding | 80 |
| Tabel B.2.6. | Perhitungan Air dari Bahan Penyusun Puding | 80 |
| Tabel B.3.1. | Komposisi Puding Rasa <i>Green Tea</i> | 83 |
| Tabel B.3.2. | Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun Puding . | 83 |
| Tabel B.3.3. | Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun Puding..... | 83 |
| Tabel B.3.4. | Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun Puding | 84 |
| Tabel B.3.5. | Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun Puding | 84 |
| Tabel B.3.6. | Perhitungan Air dari Bahan Penyusun Puding | 84 |
| Tabel B.4.1. | Komposisi Puding Rasa <i>Peppermint</i> | 87 |
| Tabel B.4.2. | Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun Puding . | 87 |
| Tabel B.4.3. | Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun Puding..... | 87 |
| Tabel B.4.4. | Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun Puding | 88 |
| Tabel B.4.5. | Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun Puding | 88 |
| Tabel B.4.6. | Perhitungan Air dari Bahan Penyusun Puding | 88 |
| Tabel B.5.1. | Komposisi Puding Rasa Coklat | 91 |
| Tabel B.5.2. | Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun Puding . | 91 |
| Tabel B.5.3. | Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun Puding..... | 91 |
| Tabel B.5.4. | Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun Puding | 92 |
| Tabel B.5.5. | Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun Puding | 92 |
| Tabel B.5.6. | Perhitungan Air dari Bahan Penyusun Puding | 92 |
| Tabel C.1. | Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Mesin dan Peralatan | 104 |
| Tabel C.2. | Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Pekerja | 105 |
| Tabel C.3. | Rincian Kebutuhan Air untuk Sanitasi Ruangan | 105 |
| Tabel C.4. | Total Kebutuhan Air PDAM untuk Proses Produksi | 105 |

| | | |
|------------|--|-----|
| Tabel C.5. | Total Kebutuhan Listrik untuk Proses | 106 |
| Tabel C.6. | Kebutuhan Jumlah Lampu untuk Pencahayaan | 107 |
| Tabel C.7. | Total Kebutuhan Listrik untuk Pencahayaan..... | 107 |
| Tabel C.8. | Total Kebutuhan Listrik untuk Pendingin Ruangan..... | 108 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2.1. Agar-agar Bubuk Merk Nutrijell | 4 |
| Gambar 4.1. <i>Showcase</i> | 16 |
| Gambar 4.2. <i>UV Sterilization Cabinet</i> | 17 |
| Gambar 4.3. Timbangan Digital..... | 19 |
| Gambar 4.4. Kompor Gas | 19 |
| Gambar 4.5. Tabung LPG dan Regulator | 20 |
| Gambar 4.6. <i>Water Jug</i> | 20 |
| Gambar 4.7. Piring Plastik | 21 |
| Gambar 4.8. Lap..... | 21 |
| Gambar 4.9. Panci | 22 |
| Gambar 4.10. Jampel..... | 22 |
| Gambar 4.11. <i>Cooler Box</i> | 23 |
| Gambar 4.12. Sendok | 23 |
| Gambar 4.13. Sendok Sup | 24 |
| Gambar 4.14. Pompa Galon..... | 24 |
| Gambar 4.15. Galon Air | 25 |
| Gambar 4.16. Corong Plastik..... | 25 |
| Gambar 6.1. Struktur Organisasi <i>Home Industry</i> Puding Hisap “MISS PUDIN” | 33 |
| Gambar 6.2. Lokasi Usaha “MISS PUDIN” | 37 |
| Gambar 6.3. Denah Usaha Puding Hisap “MISS PUDIN” | 39 |
| Gambar 7.1. Grafik <i>Break Even Point</i> “MISS PUDIN” | 50 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--|---------|
| Appendix A. Perhitungan Neraca Massa | 64 |
| Appendix B. Perhitungan Neraca Energi | 75 |
| Appendix C. Utilitas..... | 104 |
| Appendix D. Perhitungan Biaya Utilitas..... | 110 |
| Appendix E. Perhitungan Penyusutan Nilai Mesin dan Peralatan ... | 113 |
| Appendix F. Data Rekapitan Hasil Orientasi Penjualan..... | 115 |
| Appendix G. Grafik Penjualan “MISS PUDIN” | 116 |
| Appendix H. Testimoni Penjualan “MISS PUDIN” | 117 |